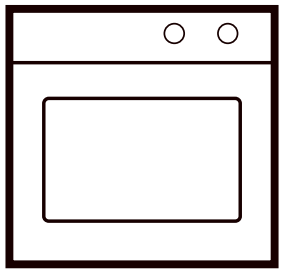
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

(GB) Instructions for use and installation instructions
(F) Instructions d' utilisation et avis de montage
(NL) Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
(I) Istruzioni di l'uso e di montaggio
(E) Instrucciones de Uso e Instrucciones de Montaje
(P) Instruções de uso com indicações para montagem



EEB 610.1

07 22 36 FB

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

Para su información

Sírvase leer con toda atención la información contenida en este manual.
Contiene advertencias importantes relativas a la seguridad, instalación, uso y mantenimiento del aparato.
Sirve exclusivamente para su empleo en el hogar.
Sírvase conservar cuidadosamente estas instrucciones de servicio.

Condiciones de garantía

Las codiciones de garantía respectivamente válidas serán las que hayan sido publicadas por nuestros representantes en al país correspondiente. Las mismas, las podrá solicitar usted a su distribuidor autorizado que le haya vendido este aparato, o bien directamente a nuestros representantes nacionales. No obstante, para hacer valer cualquier reclamación en concepto de garantía se tendrá que presentar en todo caso el combrobante de compra.

Indice

Esquema de su aparato 4344

Advertencias de seguridad 45
- sobre la conexión y funcionamiento
- para el horno

Antes del primer uso 45

El reloj despertador electrónico de corto tiempo con función de deconexión 45
- Ajustar la hora
- Ajustar el cronómetro de minutos

Horno 46
- Selección del tipo de calentamiento y temperatura
- Símbolos de conmutación y tipos de calentamiento
- Elementos insertables
- Cocer al horno
- Asados
- Hornear pizzas
- Hornear pizza congelada
- Montaje de la parrilla infrarroja
- Parrilla
- Conservar
- Descongelación
- Descongelación y cocción

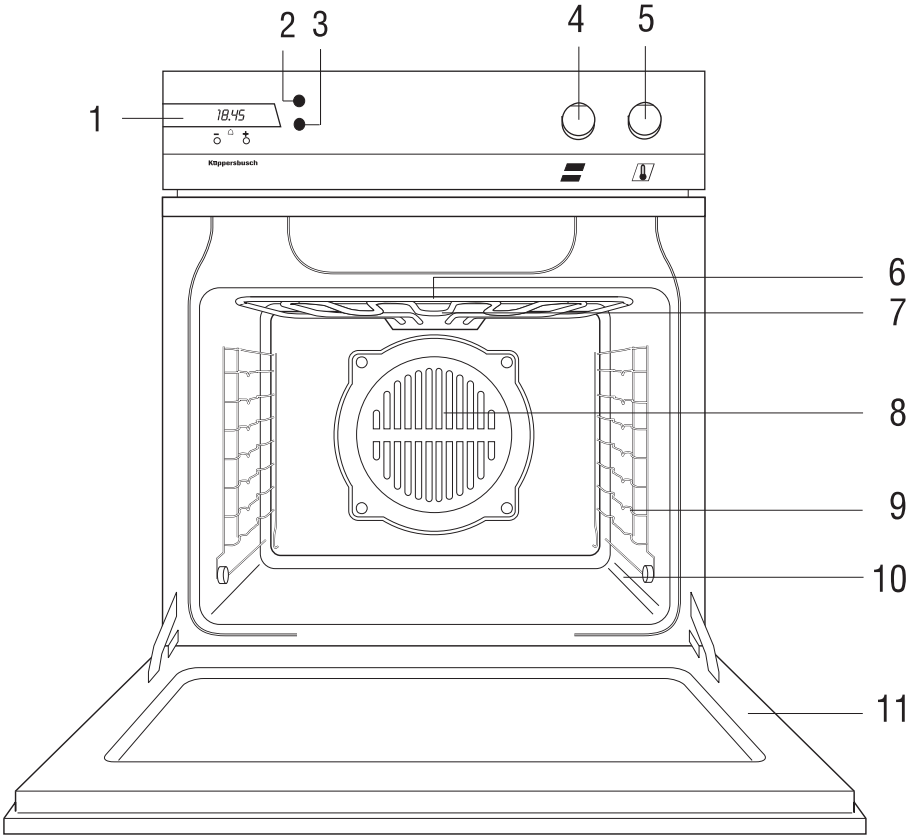
backmobil® (accesorio especial Nº 600) 49

Limpieza y conservación 49
- backmobil® (accesorio especial Nº 600)
- Horno

Solución de averías 50
- Rótulo de características

Instrucciones de montaje para personal especializado 50
- Electricidad
- Montaje en mueble de cocina

Esquema de su aparato



1	El cronómetro electrónico de minutos
2	Indicador de funciónamiento
3	Indicador de la temperatura del horno
4	Selector de modos de servicio
5	Regulador de temperatura del horno
6	Calor superior
7	Parrilla
8	Aire caliente
9	Molduras de colocación
10	Marco
11	Puerta del horno

Accesorio especial:

Parilla de grill con palanca	acc. no. 125
Bandeja para asar	acc. no. 441
Rejilla para asar	acc. no. 440
Bandeja de cocinar (esmaltada)	acc. no. 541
Bandeja de cocinar (aluminio)	acc. no. 542
Sartén de grasa backmobil®	acc. no. 543 acc. no. 600

Advertencias de seguridad

sobre la conexión y funcionamiento

- Los aparatos Küppersbusch se construyen según las normas de seguridad correspondientes.
- La conexión a red, mantenimiento y reparación de los aparatos debe llevarla a cabo según las normas vigentes al respecto exclusivamente un profesional autorizado. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.
- Conectar el aparato únicamente una vez que esté montado!
- La superficies de la cocina, puerta del horno y cocina se calientan durante el servicio. Por principio, los niños deben mantenerse alejados.
- No colocar los cables de conexión de aparatos eléctricos sobre zonas de cocción calientes ni prenderlos en la puerta del horno.

para el horno

- El aparato debe desconectarse para la reparación y recambio de las lámparas del horno (desconmutar el fusible).
- Por principio, no conservar en el horno objetos que pudieran representar un peligro caso de conmutación inintencionada del mismo.
- Precaución al trabajar en hornos calientes. Emplear manoplas, guantes de cocina o similares.
- La puerta del horno debe cerrar bien. Caso de daños en las juntas, bisagras, superficies de hermetización o rotura del vidrio de la puerta, desconectar inmediatamente el aparato hasta que haya sido reparado y verificado por un profesional.
- ¡Atención! No agarrar las bisagras al abrir y cerrar la puerta del horno. ¡Peligro de accidente!
- Cerrar completamente la puerta del horno siempre que se cocine con el mismo.

Antes del primer uso

Retirar piezas ajenas y embalaje. Antes de la primera preparación de alimentos debe realizarse una limpieza del aparato.
Limpiar las bandejas de asar, bandeja colectora de la grasa, rejilla, etc. con un paño húmedo y un poco de detergente.

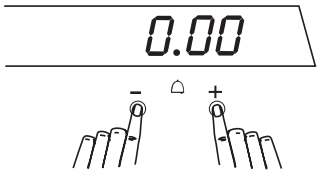
Calentamiento del horno Cerrar la puerta del horno.
Calentar el horno con calor superior e inferior a 250 °C durante 60 min.

Al mismo tiempo, ventilar bien la cocina.

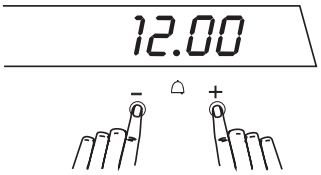
El reloj despertador electrónico de corto tiempo con función de deconexión

Ajustar la hora

Después de la primera conexión del aparato o después de una interrupción de corriente aparece en el indicador “0.00".



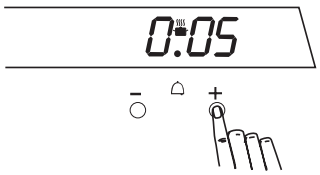
Pulsar brevemente ambas teclas a la vez y una sola vez la tecla ”+” o ”-”.



Inmediatamente después poner en hora utilizando los dos pulsantes correspondientes.

Ajustar el cronómetro de minutos

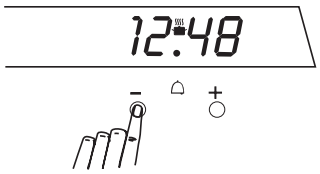
El reloj despertador de corto tiempo posee una función de desconexión. Una vez terminado el tiempo graduado suena una señal acústica. Al mismo tiempo se desconecta automáticamente la función de la cocina graduada.



Oprima la tecla de ajuste derecha, hasta que la duración de tiempo aparezca en el indicador.
El símbolo se ilumina y el tiempo ajustado comienza a retroceder.

Después de concluida la duración del tiempo ajustado se escucha una señal. Se desconecta automáticamente la función de la cocina.
En la indicación aparece nuevamente la hora.

Para desconectar la señal, oprimir brevemente sobre una de ambas teclas de ajuste.

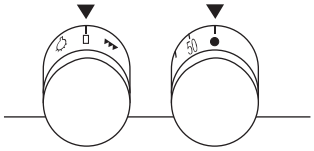


Si la señal de aviso no se desconecta manualmente, deja sonar de forma automática después de aproximadamente dos minutos. El indicador de cocción se pone en intermitente y el horno permanece desconectado hasta que la alarma se desactiva.

Horno

¡Sírvase observar las instrucciones de seguridad expuestas en la página 45!

Selecctión del tipo de servicio y la temperatura



Selecciónar tipo de servicio:
Girar a la derecha el selector del horno (interruptor izquierdo)

Ajustar la temperatura:
Girar a la izquierda el selector de temperatura (2° interruptor desde la izquierda).

Parilla: Girar el selector de horno al símbolo ▾▾▾.
La indicación de calentamiento en el frontal de mandos se ilumina durante el calentamiento y de apaga en el momento de haber alcanzado la temperatura ajustada.

Símbolos de conmutación y tipos de calentamiento

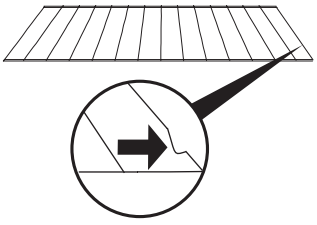
0	DESCONECTADO	
	Iluminación	
	Etapa de pizza	Horneado de pizza.
	Calor superior/inferior	Precalentar, Hornear bizcocho y pasteles húmedos.
	Calor inferior	Prehorneado de pasteles muy húmedos, coccionar.
	Calor superior	Gratinar
▾▾▾	Grill	Grillado de cantidades reducidas.
▾▾▾	Grill de gran superficie	Grillado de grandes cantidades p.ej. chuletas.
	Aire caliente	Asar, hornear, coccionar sobre varios niveles.
	Circulación de aire frío	Sin ajuste de temperatura, para descongelado cuidadoso y enfriamiento.
	Etapa de descongelación y de cocción	Para comidas preparadas de sartén congeladas o tortas.

Elementos insertables

¡No revestir el piso del horno con folio de aluminio!

Chapas de horneado:
Al retirar levantar ligeramente. Después de volver a colocarlas el canto oblicuo de la chapa debe mostrar hacia la puerta del horno.

Rejilla:



Observe que el encastre de las rejillas siempre muestra hacia adelante (hacia Ud.).

Cocer al horno

Aire caliente — Incluso con dos bandejas.

Calor superior/inferior — Precaldear el horno.

	Aire caliente *		Calor superior/inferior		Duración
	Puesto de inserción	Tempe-ratura en °C	Puesto de inserción	Tempe-ratura en °C	en min.
Masa mixta					
Pastel de molde	3	160	1	175-180	50-60
Tartas en molde	3	160	1	175-190	50-70
Pastel de arena	3	150-160	1	160-180	60-70
Tartas	3	160	1	175-190	40-60
Fondos de tartas	3	180	2	200-220	20-30
Tartas finas de frutas	3	160	1	175-190	45-60
Pastelitos	3	160	2	200-220	15-20
Pastel en bandeja:					
Guarnición seca	3	180	2	180-200	25-35
Guarnición húmeda	3	180	2	175-190	30-50
Pastaflora					
Fondos de tartas	3	180	2	180-200	25-35
Tartas de queso	3	150-160	1	170-180	70-80
Pastelitos	3	160	2/3	200-220	10-20
Pastel en bandeja:					
Guarnición seca	3	180	2	180-200	25-35
Guarnición húmeda	3	180	2	175-180	30-50
Masa de levadura					
Pastel de molde	3	160	1	175-190	50-60
Corona de levadura	3	160	2	180-200	40-50
Bollo de Navidad (precaldear)	3	160	2	175-180	40-60
Pastelitos	3	160	2	180-220	12-20
Pastel en bandeja:					
Guarnición seca	3	180	2	180-220	20-30
Guarnición húmeda	3	180	2	170-190	30-50
Bizcocho					
Tartas	3	160	2	175-180	30-40
Rollos	3	180	2	200-220	10-20
Pastel de blanco de huevo					
Merengue	3	90	2	80-120	80-90
Estrella de canela	3	140	2	150-175	15-20
Mostachones	3	140	2	150-160	20-45
Hojaldre					
Hojaldre	3	180	2/3	200-220	15-30
Hojaldre de levadura	3	180	2	200-225	30-40
Hojaldre de requesón	3	180	2	200-225	30-40
Masa quemada	3	180	2	220-240	30-40
Masa de requesón-aceite	3	180	2	200-220	20-40
Pasteles de miel	3	160	2	175-180	20-35
Pan de centeno	3	180	2	200-220	50-60

***) Altura de las bandejas de asar y rejillas para el asado con aire caliente:**

Colocar siempre una bandeja en el 1er puesto de inserción desde abajo; la segunda bandeja, en el 4er puesto de inserción.

Asados

Emplear la bandeja colectora de grasas y rejilla.
Para carnes, colocar rejilla en el 2º puesto de inserción desde abajo y la bandeja colectora de grasas con chapa de asados (accesorio especial) en el primero.
La duración del asado depende del tipo y altura de la carne. Para medir la carne, levantarla ligeramente ya que cae por su propio peso. La duración de asado de carnes con capa de grasa puede incrementarse hasta el doble.

Alimento	**Aire caliente**	**Calor superior/inferior**	**Duración de cocción**
	Temperatura en °C	Temperatura en °C	Cada cm de altura de la carne en min.
Asado de bovino	150-160	180-220	18
Roastbeef	180	220-240	10-12
Solomillo	180	220-240	8
Carne de ternera	150-160	180-220	12
Carne de cerdo	150-160	180-220	12-15
Kassler	150-160	180-220	8
Caza mayor	150-160	180-220	15
Jabalí	150-160	180-220	15
Solomillo de caza mayor	180	220-240	8-10
Carne de carnero	150-160	180-220	15
Pato	160-180	180-200	12
Ganso	150-180	180-200	12
Pollo	150-180	180-200	8
Pavo	150-180	180-200	12
Pescado	150-180	200-220	8

Hornear pizzas (para 4 - 6 personas)

Ingredientes
Para la masa:
150 g requesón, 4 cucharas grandes de aceite, 4 cucharas grande de leche, 1 cuchara chica de sal, 1 cuchara chica de polvo de cebolla, 250 g de harina, 1 paquete de polvo de hornear.

Para la cubierta:
500 g de queso grasoso, 2 cebollas, 1 pimiento, 250 g de salami o jamón cocido (en cuadritos), 1 lata pequeña de champiñones (en rodajas), 5 - 6 tomates (cortados en rodajas), 10 aceitunas (cortadas en rodajas), sal, pimienta, orégano, 5 cucharas grandes de salsa de tomate (ketchup).

Preparación
Hacer una masa de los ingredientes, aceite y requesón. Extender esta masa en una chapa de hornear y cubrirla con queso, ketchup, cebollas, pimiento, champiñones, salami, tomates y aceitunas. Finalmente condimentarla.

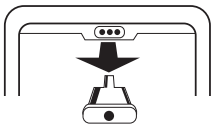
- Precalentar el horno con calentamiento superior/inferior a la máxima temperatura durante 30 minutos.
- Posteriormente introducir la pizza en el segundo soporte desde abajo y por medio del nivel-pizza hornearla durante 35 - 40 minutos a 225 °C.

Hornear pizza congelada

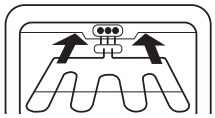
Precalentar el horno con calentamiento superior/inferior a 225 ° C durante 20 minutos y con el nivel-pizza hornearla durante 15 - 20 minutos a 225 °C.
Nivel de bandeja: segundo soporte desde abajo.

Montaje de la parrilla infrarroja

Para asar se necesita la parrilla infrarroja.



Sacar la ficha de contacto reactiva (en la pared del fondo) y



enchufar la parrilla en la caja de enchufe libre.

Parrilla

Programar el tipo de calentamiento ▼▼▼ para parrilla.
Asar a la parrilla sólo con la puerta del horno cerrada.
Precalentar el horno 5-10 min.
Colocar la bandeja colectora de grasas con chapa de asados (accesorio especial) en el 1er puesto de inserción desde abajo; la rejilla, a la altura indicada en la tabla.

Plato	**Gaveta**	**Grill**		**Grill de gran superficie**	
		1. lado en min.	2. lado en min.	1. lado en min.	2. lado en min.
Chuletas de cerdo /Filetes	6	8-10	6-8	10-15	8-10
Solomillo de cerdo	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Chorizos	6	8-10	6-8	15-20	10-15
Brochetas	6	7-8	5-6	18-20	8-10
Albóndigas	6	8-10	6-8	10-15	10-12
Filete de solomillo de vaca	7	6-7	5-6	10-11	9-10
Rodajas de hígado	7	3-4	2-3	7-8	6-7
Filetes de ternera	6	5-7	4-5	9-11	8-9
Bife de ternera	6	6-8	4-6	10-12	8-10
Chuletas de carnero	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Chuletas de cordero	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Medios pollos	3	10-12	5-7	14-16	9-11
Filete de pescado	7	6-7	4-5	10-11	8-9
Truchas	4	4-7	3-6	8-11	7-10
Bocadillos de torradas	5	2-3	2-3	6-7	6-7
Bocadillos de torradas untados	4	6-8		10-12	

Conservación al calor (confitar)

Emplear exclusivamente alimentos frescos y preparar según las recetas usuales. Colocar por tanda un máximo de 6 tarros de 1 hasta 1,5 litros. Emplear tarros de la misma altura y rellenar con el mismo contenido. Los tarros no deben hacer contacto entre sí.

Conservar con aire caliente

Frutas

Colocar la bandeja colectora de grasas en el 1º ó 2º puesto de inserción desde abajo y poner en la misma aprox. 1 litro de agua. Programar el aire caliente a , 180 °C. Observar el proceso de conservación. Tras unos 30-50 min. comienza el líquido de los primeros tarros a perlear –; por lo general, primero, el tarro anterior derecho. Desconmutar el horno y dejar los tarros en el horno cerrado durante unos 30 min. adicionales (unos 15 min. para fruta delicada, como por ejemplo, fresas).

Verduras y carne

Cuando el líquido comienza a formar perlas, reducir la temperatura a 150 °C y dejar recocer durante unos 30-60 min. adicionales. A continuación, desconmutar el horno y dejar los tarros en el horno cerrado durante unos 30 min. adicionales.

Descongelación

con aire caliente

Poner los alimentos a descongelar, sin envolturas, en una fuente y colocar ésta con una rejilla en el 2º nivel de inserción desde abajo. Ajustar la temperatura a 150 °C.

Descongelación y cocción

Coloque el tipo de servicio en **descongelación y cocción** .

Con este ajuste los platos preparados congelados y tortas permiten ser preparados en el horno sin problemas.

Observe el siguiente desarrollo:

1. Horno con Precalentamiento con calor superior/ inferior .
2. Introducir en el horno la bandeja de grasa, chapa de horneado o parrilla en el 2º nivel de inserción desde abajo.
3. Ajustar etapa de descongelación y de cocción.
   Los valores orientativos de temperatura los encontrará en la tabla siguiente.

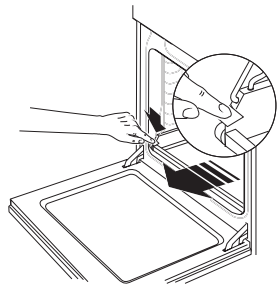
Preparación	Precalentar Calentamiento superior/ inferior	Descongelación y etapa de cocción	Duración de cocción
	Temperatura en °C		en Min.
Patatas fritas	220	220	17-20
Sartén de patatas salteadas y verdura	250	250	18-20
Platos de sartén Tipo Gyros	225	225	8-12
Barritas de pescado	220	220	10-12
Canelones	225	225	30-35
Tarta de manzana	200	200	60-65
Rodajas de Strudel de manzana	180	180	15-20
Tarta de ciruelas	200	200	55-60

backmobil®

(accesorio especial Nº 600)

¡Precaución! El backmobil® y la tecla de bloqueo pueden encontrarse excesivamente calientes. En consecuencia, emplear manoplas, guantes de cocina o similares.

Extracción: pulsar sobre la tecla de bloqueo.

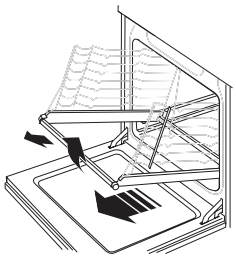


Inserción: Insertar lentamente hasta que encaje.

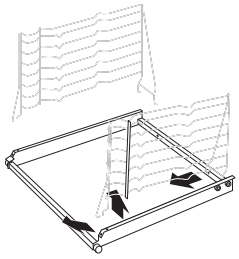
Limpieza y conservación

- ¡No emplear productos abrasivos ni detergentes agresivos!

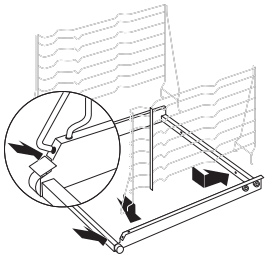
backmobil®



Sacar backmobil®
Apretar hacia abajo la palanca en la parte inferior izquierda del marco del backmobil (R), retirar más allá del tope y extraer oblicuamente hacia arriba.



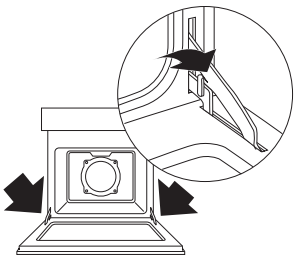
Desmontar el backmobil®
En primer se extraen las varillas de sujeción de las rejas de colocación, primero de los taladros posteriores y después de los anteriores en el marco del backmobil®. Entonces es posible sacar las rejas de colocación.



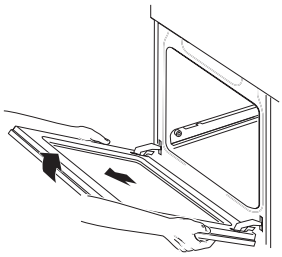
Montar el backmobil ®
Volver a introducir las varillas de sujeción de las rejas de colocación en los taladros en orden inverso al desmontaje. Introducir el backmobil en el horno y enclavar la palanca.

Horno

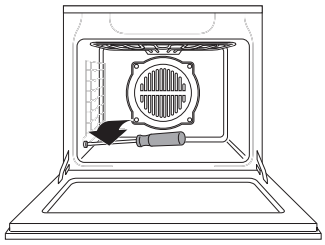
De tanto en tanto es aonsejable realizar una limpiza en profundidad del horno. Para ello se recomienda desmontar algunas componentes.



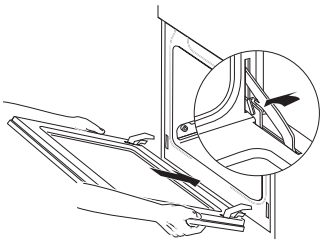
Extraer la puerta del horno
Abrir totalmente la puerta del horno.
Levantar los estribos en los goznes de la puerta.



Agarrar lateralmente la puerta del horno con ambas manos y cerrarla lentamente. Aproximadamenteme a medio recorrido se sueltan los goznes de sus enclavamientos.
Ahora es posible retiar la puerta del horno.
Soltar el tornillo para bajar el grill abatible.



Desmontar la reja lateral
Aflor los tornillos.
Extraer la reja.



Colocar la puerta del horno
Agarrar la puerta del horno lateralmente con ambas manos e introducir las bisagras en los correspondientes taladros del horno. Abrir lenta y completamente la puerta del horno.
Bajar nuevamente el stribos en las bisagras de la puerta.
Cerrar la puerta del horno.

Solución de averías

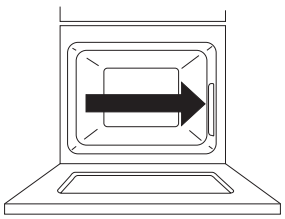
¡Las reparaciones debe realizarlas exclusivamente un profesional autorizado!

Verifique primeramente si no se trata de un error de servicio. Algunos fallos puede eliminarlos el mismo usuario o, como se indica, encargar al Servicio Postventa.

Avería	Causa	Solución
Reloj parpadea - 000.	Sin primera puesta en hora o corte temporal de la corriente.	Poner de nuevo a hora.
Imposible desconmutar horno.	Componente electrónico averiado.	Desconmutar el fusible, Llamar el Servicio Postventa.
Horno no caldea.	Fusible averiado.	Verificar o renovar el fusible.
	Regulador térmico o conmutador selector del horno no está conmutado.	Ajustar el regulador térmico o conmutador selector del horno.
Caída de la iluminación del horno.	Lámpara averiada.	Encargar el recambio de la lámpara al Servicio Postventa.
Vidrio de la puerta roto.		Desconmutar el aparato, Llamar el Servicio Postventa.
Zumo de frutas o manchas de albúmina sobre piezas esmaltadas.	Jugos de tartas húmedas o de carne.	Modificación sin importancia del esmalte, no puede eliminarse.

Rótulo de características

Se encuentra a la derecha, sobre la moldura lateral, y es visible al abrir la puerta del horno. Para eventuales consultas con nuestro Servicio Postventa, sírvase anotar los datos siguientes:



Número F

Designación de modelo del horno

Instrucciones de montaje para personal especializado

- Deben respetarse en toda su extensión las normas legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Asegurar el aparato mediante enchufe de conductor neutro, fusibles o contactores con una amplitud de apertura de 3 mm como mínimo.
- Eliminar la corriente del aparato con uno de estos dispositivos al conectar, reparar o recambiar la lámpara del horno.
- Estando el aparato montado, no debe poder hacerse contacto con los componentes de servicio aislados.
- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.

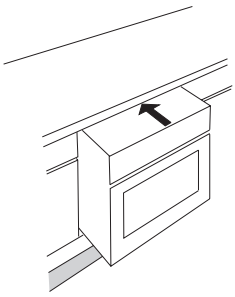
Electricidad

Horno electrico — Conexión mediante base Schuko.

Montaje en mueble de cocina

La protección del aparato contra sobrecalentamiento de las superficies conlindantes (piezas de muebles) corresponde a la de un aparato del tipo Y. El revestimiento de plástico y chapado en madera debe tratarse con una cola resistente al calor (100 °C). Esta cola impide la deformación y despegue de los apliques, especialmente en las partes más estrechas del mueble empotrable.

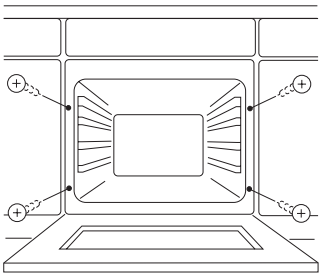
Este aparato puede colocarse, por su parte posterior o una lateral, contra cualquier armario o tabique de altura discrecional. Por la otra parte lateral sólo se permite un mueble de, como máximo, la misma altura. El aparato debe obligatoriamente montarse en horizontal.



Montaje de la cocina

Introducir un poco la cocina en un nicho de armario.

Introducir completamente la cocina en el nicho de armario. ¡Prestar atención a no prender la conexión del aparato!



Fijación de la cocina

Abrir la puerta de la cocina.

Con los tornillos adjuntos - aplicados de forma inclinada y de interior a exterior - atornillar el aparato con el elemento de armario.